LAFASE® FRUIT

Preparación de enzimas pectolíticas, purificadas para la elaboración de vinos tintos afrutados con color y redondos destinados a una comercialización rápida - Producto conforme al Código Enológico Internacional, al Food Chemical Codex V (FCC) y al Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JEFCA). Producto natural no OGM y sin conservantes.

DESCRIPCIÓN

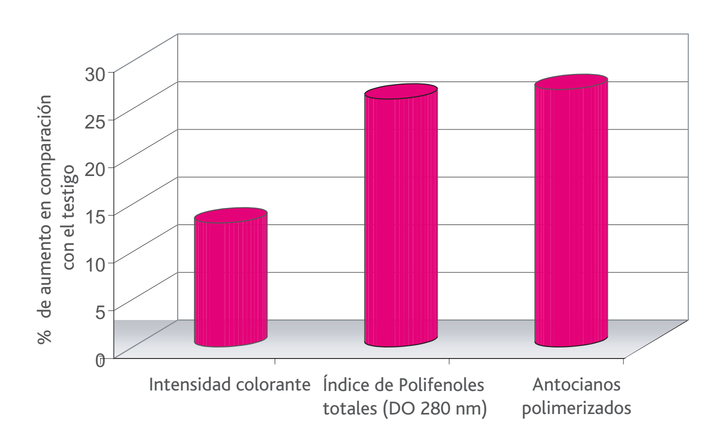
- Optimiza la difusión de los aromas y de los precursores del color y favorece la extracción delicada de los compuestos peliculares (taninos sedosos).
- Permite limitar la duración e incluso sustituir la maceración prefermentativa en frío (MPF).
- Disminuye los costes de producción y facilita la gestión de los tanques.
- Mejora los rendimientos en vino yema (de +5 a 15% de media), la clarificación, el prensado y la filtrabilidad.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

- Elaboración de vinos tintos afrutados y frescos denominados de consumo rápido.
- Elaboración de los vinos rosados «de sangrado».
- Favorece la extracción de los compuestos fenólicos en fase acuosa, desde el encubado incluso en el caso de la MPF.
- Facilita la gestión de los flujos de la bodega durante la vendimia.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

- **Maceración prefermentativa en frío**: la utilización de **LAFASE® FRUIT** permite una difusión más rápida y mayor de los compuestos fenólicos (de + 5 a 20% de media) y especialmente de los antocianos que están más polimerizados y por tanto son más estables comparando con la aplicación de sólo la maceración prefermentativa en frío (MPF). Además, la purificación de la actividad antocianasa supone una mejor protección del color.

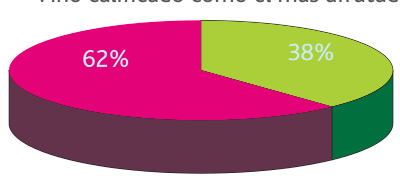


Optimización de la extracción por LAFASE® FRUIT (4 g/100kg) con respecto a un testigo sin enzimas (MPF).

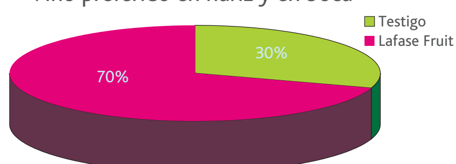


• Una vinificación con **LAFASE® FRUIT** permite la elaboración de vinos más afrutados (notas de fruta fresca) y más redondos en comparación con sólo la maceración prefermentativa en frío (Cata Vinitech 2006, 87 catadores).





Vino preferido en nariz y en boca



PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

• El resultado obtenido con **LAFASE® FRUIT** es optimizado por la aplicación de un proceso de vinificación adecuado: cepas aromáticas, maceraciones cortas, adición de la levadura en el encubado (antes de la MPF), temperatura de fermentación controlada (25-26°C), descube rápido.

• Bentonita: Las enzimas son inactivadas de manera irreversible por la bentonita. Un eventual tratamiento con bentonita debe ser efectuado siempre, después de que las enzimas hayan actuado, o bien utilizarlas una vez eliminada la bentonita.

• SO_2: no es sensible a las dosis usuales de SO_2 (<300 mg/L) pero se recomienda evitar el contacto directo de las enzimas con las soluciones de sulfuroso.

• Las preparaciones son activas generalmente a unas temperaturas entre 5°C y 60°C y al pH del vino de 2,9 a >4.

DOSIS DE EMPLEO

La dosis debe ser adaptada en función de la calidad de los hollejos (más o menos gruesos), de la madurez fenólica y del estado sanitario de la vendimia.

• **Tinto:** de 3 a 5 g/100 kg de vendimia.

Submadurez u hollejos gruesos: 4-5 g/100 kg de vendimia.

Madurez óptima u hollejos finos: 3-4 g/100 kg.

Vendimia alterada: 5 g/100 kg (a introducir después del inicio de la fermentación): *ver dossier técnico sobre la vinificación de las vendimias alteradas.*

• **Rosado:**

- de maceración: de 3 a 4 g/100 kg de vendimia.
- de prensado: ver la Ficha Producto **LAFAZYM® PRESS.**

MODO DE EMPLEO

1- Disolver **LAFASE® FRUIT** en 10 veces su peso en agua, de mosto o de vino. El producto se disuelve inmediatamente a temperatura ambiente luego;

2- Incorporar a partir del encubado (lo antes posible) con la ayuda de un **OENODOSEUR**, de una bomba dosificadora o de un gotero para una mejor homogeneización. Si no, efectuar un ligero remontado de homogeneización.

Precauciones de uso: ver la ficha de seguridad del producto.

CONSERVACIÓN

En su envase original sin abrir y respetando la DLUO indicada.

LAFASE® FRUIT es una preparación microganulada para garantizar la estabilidad de las diferentes actividades en el tiempo. Una vez diluida, la preparación conservada en lugar fresco puede ser utilizada en las 6-8 horas siguientes.

Condiciones específicas: consultar la ficha técnica.

ENVASES

Bote de 100 g - Caja de 10 Kg.



LAFFORT
l'œnologie par nature

LAFFORT España – Txirrita Maleo 12 - Aptdo. 246 – 20100 - RENTERÍA (Guipúzcoa) - Telf: (+34) 943 344 068 - Fax: (+34) 943 344 281 – www.laffort.com